



411569S-2025



郑州索科食品制造有限公司企业标准

Q/ZSK 0002S-2025

烘焙食品预拌粉

2025-05-21 发布

2025-05-21 实施

郑州索科食品制造有限公司 发布

前 言

本标准由郑州索科食品制造有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘志良。

H N
Q B

烘焙食品预拌粉

1 范围

本标准规定了烘焙食品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物粉（小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、大麦粉中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种）、豆粉（黄豆粉、黑豆粉、红豆粉）中的一种或几种为原料，添加谷朊粉、鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、乳粉、芝士粉、干酪粉、乳清粉、乳清蛋白粉、无水奶油、魔芋粉、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、绿茶中一种）、抹茶粉、咖啡粉、可可粉、植脂末、果蔬粉（椰子粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、小麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉、罗汉果粉、紫薯粉、甘薯粉、山楂粉、苹果粉、香芋粉、地瓜粉、芋头粉、山药粉、蓝莓粉、甜菜粉、桑葚粉、枸杞粉、芡实粉、百合粉、蒲公英粉、陈皮粉、羽衣甘蓝粉、香芋粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品【芝麻仁、葵花籽仁、花生仁碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种】、香辛料颗粒及其粉（肉豆蔻、草果、砂仁、茴香、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拔、胡椒、丁香、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、栀子、小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、豌豆蛋白、大豆膳食纤维粉、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、食用盐、麦芽糊精、麦芽糖粉、海藻糖、酵母、磷酸酯双淀粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、碳酸钾、碳酸钠、碳酸钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、木糖醇、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、罗汉果甜苷、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的焙烤食品预拌粉。

根据用途不同可分为：面包预拌粉、糕点预拌粉、饼干预拌粉、焙烤食品馅料预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉、黑全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.3 大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、荞麦粉、高粱粉、大麦粉、豆粉（黄豆粉、黑豆粉、红豆粉）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.8 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.9 芝士粉、干酪粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.10 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.11 无水奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.13 茶粉应符合 QB/T 4067 或 NY/T 2672 的规定。

2.1.14 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.15 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.17 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.18 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.19 坚果及籽类制品应符合 GB 19300 的规定。

2.1.20 香辛料颗粒及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.21 栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

2.1.22 小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.23 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.24 大豆分离蛋白、豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.25 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.26 白砂糖应符合的 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.27 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.29 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.30 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.31 麦芽糖粉应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.32 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.33 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.34 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.35 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

- 2.1.36 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.37 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.38 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.39 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.40 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.41 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.42 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.43 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.44 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.45 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.46 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.47 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.48 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.49 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.50 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.51 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.52 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.53 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.54 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.55 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.58 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.59 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.60 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.61 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.62 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.63 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.64 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.65 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.66 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.67 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.68 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.69 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

- 2.1.70 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.71 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.72 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.73 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.74 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉末状，允许有结晶体及颗粒物	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%)	$\leq$ 15	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	$\leq$ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	$\leq$ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	$\leq$ 1.0	GB 5009.123
无机砷（以 As 计）/(mg/kg)	$\leq$ 0.2（仅适用于以大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉为主料的产品）	GB 5009.11
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	$\leq$ 0.5（除以大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉为主料以外的其他产品）	
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	$\leq$ 0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘/(μ g/kg)	$\leq$ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg)	20（以玉米粉为主料的产品）	GB 5009.22
	10（仅适用于以大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉为主料的产品）	

	5.0（其他产品）	
三氯蔗糖 ^a /(g/kg) ≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^a /(g/kg) ≤	0.3	GB 5009.140
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜） ^a /(g/kg) ≤	0.08	GB 5009.247
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计）/(g/kg) ≤	0.6	GB 5009.288
β-胡萝卜素 ^a /(g/kg) ≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）/(g/kg) ≤	15.0	GB 5009.256
注： *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该品种食品添加剂的产品检测。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷物粉（小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、大麦粉中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种）、豆粉（黄豆粉、黑豆粉、红豆粉）中的一种或几种为原料，添加谷朊粉、鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、乳粉、芝士粉、干酪粉、乳清粉、乳清蛋白粉、无水奶油、魔芋粉、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、绿茶中一种）、抹茶粉、咖啡粉、可可粉、植脂末、果蔬粉（椰子粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、小麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉、罗汉果粉、紫薯粉、甘薯粉、山楂粉、苹果粉、香芋粉、地瓜粉、芋头粉、山药粉、蓝莓粉、甜菜粉、桑葚粉、枸杞粉、芡实粉、百合粉、蒲公英粉、陈皮粉、羽衣甘蓝粉、香芋粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品【芝麻仁、葵花籽仁、花生仁碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种】、香辛料颗粒及其粉（肉豆蔻、草果、砂仁、茴香、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拨、胡椒、丁香、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、栀子、小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、豌豆蛋白、大豆膳食纤维粉、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、食用盐、麦芽糊精、麦芽糖粉、海藻糖、酵母、磷酸酯双淀粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、碳酸钾、碳酸钠、碳酸钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、木糖醇、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、罗汉果甜苷、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的焙烤食品预拌粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州索科食品制造有限公司